

CONCOURS 2024

**DOSSIER DE  
CANDIDATURE  
PROPRIÉTÉ**



**Best Of  
Wine Tourism**

*by* GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE

Chambre de commerce et  
d'Industrie Bordeaux Gironde  
Secrétariat Best Of Wine Tourism  
17 place de la Bourse – CS61274  
33 076 Bordeaux  
Tel : 05 56 79 44 40 |  
bestof@bordeauxgironde.cci.fr

 **CCI BORDEAUX  
GIRONDE**



2003-2023  
**BOUGEONS  
LES  
LIGNES**



# BIENVENUE

## Concours Best Of Wine Tourism

### 20<sup>ème</sup> édition

Cette compétition annuelle internationale **récompense les propriétés viticoles** dans chaque ville et vignobles du [Réseau Great Wine Capitals](#) pour l'excellence de leurs équipements et la qualité de leur accueil, dans **sept catégories** différentes.

Chaque année, le concours Best Of Wine Tourism récompense les propriétés et prestataires de services qui proposent une offre œnotouristique originale et de qualité. On compte en général une vingtaine de lauréats par an dont un Best Of d'Or par catégorie qui accède ensuite au concours international.

Inauguré en 2021, le People's Choice Award donne la possibilité au public de voter parmi tous les Best Of d'Or de chaque région des Great Wine Capitals et d'élire sa propriété favorite dans chacune des 7 catégories.

Remporter un Best Of Wine Tourism est une réelle opportunité de tester son image de marque dans les secteurs du tourisme et du vin, et un formidable outil en termes de promotion/communication, puisqu'une attention médiatique très importante est portée au concours et à ses lauréats.

La presse internationale spécialisée publie régulièrement des articles sur le concours et sur les propriétés viticoles et les acteurs concernés.

Enfin, les gagnants du concours à Bordeaux et en Nouvelle Aquitaine intègrent le très prisé « **Club Best Of Bordeaux** » ainsi qu'un **important réseau international de propriétés**.

#### *20<sup>ème</sup> édition Best Of Wine Tourism – Concours 2024*

*Comme depuis plusieurs années, les organisateurs du concours s'attacheront à prendre en compte, dans le jugement des dossiers de candidature, les pratiques durables mises en avant par les candidats, notamment dans le volet de l'accueil.*

*Une attention particulière sera également portée sur les initiatives défendant un tourisme authentique et de proximité pour tous et en toutes saisons, ainsi que l'impact et le lien avec les communautés locales.*



**Le dossier de candidature (présentation, rédaction, etc.) sera évalué sur la forme et sur le fond, ainsi que sur l'argumentaire du choix de la catégorie. Les candidatures traitées avec soin seront valorisées lors de l'évaluation.**

A remplir par la personne à l'origine de la candidature

## DOSSIER PRÉSENTÉ PAR

Société : .....

Numéro SIRET : .....

## NOM DU PROPRIÉTAIRE / GÉRANT / DIRECTEUR

Mademoiselle     Madame     Monsieur

Prénom : .....

Nom : .....

Fonction : .....

Téléphone : .....

E -mail : .....

Je suis labellisé Vignobles et Découvertes.

Je suis en cours de labellisation

Je ne suis pas labellisé

Si vous êtes labellisé ou en cours de labellisation, veuillez préciser dans quelle catégorie :

Structure réceptive

Hébergements

Restaurants et bars à vins

Propriétés viticoles

Autres

Si je suis lauréat, je m'engage à ajouter le logo des Best Of sur mon site internet accompagné d'un lien vers le site [www.bestofwinetourism.fr](http://www.bestofwinetourism.fr)

## ACCORD DE PARTICIPATION

En remplissant ce questionnaire vous acceptez de participer à l'opération "Best Of Wine Tourism" et vous reconnaissez avoir pris connaissance du règlement du concours.

Vous certifiez l'exactitude des éléments fournis et acceptez que les organisateurs puissent vérifier les informations contenues dans ce document et qu'ils puissent les utiliser à des fins de recherches dans le cadre de travaux universitaires.

Vous déclarez être propriétaire des droits des éléments multimédias transmis (photos et/ou vidéos) permettant leur reproduction et autorisez la Chambre de Commerce et d'Industrie Bordeaux Gironde à les utiliser sur tous supports de promotion et de communication qu'elle jugera utile.

**Date :**

**Signature :**

# QUESTIONNAIRE

## CATÉGORIE(S) CHOISIE(S)

(Votre choix de catégorie doit être effectué en fonction des prestations oenotouristiques que vous proposez. Vous ne pouvez postuler que dans 2 catégories maximum.)

- Art & Culture       Architecture & Paysages       Découverte & Innovation
- Hébergement à la propriété       Restauration à la propriété       Valorisation Oenotouristique Des Pratiques Environnementale
- Services Oenotouristiques / Capacité à organiser des événements à la propriété

**Merci de bien répondre à toutes les questions.**

## LE SITE D ACCUEIL

**01** Nom de l'entreprise : .....

**02** Région viticole sur laquelle est implanté le site de visite : .....

**03** Appellation : .....

**04** Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

**05** Téléphone : .....

**06** Site Internet : .....

**07** Personne responsable de l'accueil :

- Madame       Monsieur

**08** Prénom : .....

**09** Nom : .....

**10** Fonction : .....

**11** Email : .....

## ACCUEIL ET HORAIRES D'OUVERTURE

**12** Cochez vos mois d'ouverture à la visite :

<input type="checkbox"/> Jan	<input type="checkbox"/> Fev	<input type="checkbox"/> Mar	<input type="checkbox"/> Avr	<input type="checkbox"/> Mai	<input type="checkbox"/> Juin	<input type="checkbox"/> Juil	<input type="checkbox"/> Aou	<input type="checkbox"/> Sept	<input type="checkbox"/> Oct	<input type="checkbox"/> Nov	<input type="checkbox"/> Dec
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

**13** Fermez-vous le domaine à la visite **en haute saison (avril à octobre)** ? :

Oui  Non

Si oui, pour quelles raisons et pour quelle durée ?

.....

**14** Cochez vos jours d'ouverture au public **en haute saison** :

Semaine (du lundi au vendredi)  Samedi  Dimanche  Uniquement sur rdv

Quels sont vos horaires d'ouverture au public **en haute saison** ?

.....

**15** Cochez vos jours d'ouverture au public **hors saison (novembre à mars)** :

Semaine (du lundi au vendredi)  Samedi  Dimanche  
 Uniquement sur rdv  Aucun

Quels sont vos horaires d'ouverture au public **hors saison** ?

.....

**16** Êtes-vous ouverts au public les jours fériés ?

Sans rendez-vous  Sur rendez-vous  Non

**17** Êtes-vous ouverts au public pendant les vendanges ?

Sans rendez-vous  Sur rendez-vous  Non

**18** Pouvez-vous accueillir des groupes ?

Oui  Non

Si oui, combien de personnes maximums par groupe acceptez-vous ?

Jusqu'à 10  Jusqu'à 25  Plus de 25

**19** Accueillez-vous les particuliers :

Sans rendez-vous  Sur rendez-vous uniquement

**20** Possédez-vous un espace d'accueil identifié (fléchage, panneaux) à disposition des visiteurs ?

Oui  Non

**21** Disposez-vous de toilettes **exclusivement** réservées aux visiteurs ?

Oui  Non

**22** Disposez-vous de toilettes adaptées aux personnes à mobilité réduite ?

Oui  Non

**23** Disposez-vous d'un parking pour accueillir les bus ?

Oui  Non

**24** Disposez-vous d'un espace d'accueil spécialement aménagé pour les camping-cars ?

Oui  Non

**25** Disposez-vous d'une station de recharge de voiture électrique ?

Oui  Non

**26** Disposez-vous d'aménagements pour accueillir des personnes à mobilité réduite ?

Oui  Non

**27** Êtes-vous labellisé « Tourisme & Handicap » ?

Oui  Non  En cours

**28** Disposez-vous d'un espace d'accueil spécialement conçu pour les enfants ?

Oui  Non

## VOS VISITEURS

**29** Combien de visiteurs avez-vous accueillis en 2022 ?.....

**30** Évaluez, en pourcentage, l'évolution de la fréquentation par rapport à l'année précédente (2021)

.....%

**31** Renseignez les tableaux suivants à propos de vos visiteurs :

Type de visiteurs	%
Femmes	
Hommes	

Origine géographique	%
Locaux (Nouvelle Aquitaine)	
Nationaux (France, hors Nouvelle-Aquitaine)	
Internationaux	

Âge	%
Entre 18 et 35 ans	
Entre 36 et 55 ans	
Plus de 56 ans	

**32** Avez-vous prévu de créer de nouvelles activités pour attirer de nouveaux visiteurs à la propriété **en 2023** ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## VOS VISITES & PRESTATIONS

**33** Quel type de visite(s) œnoturistique(s) proposez-vous ?

- Visite classique (visite/dégustation)       Visite expérientielle       Visite autonome  
 Atelier dégustation       Cours de cuisine       Autre(s)

Merci de préciser vos trois offres les plus demandées :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**34** Quels lieux proposez-vous à la visite ?

- Vignes       Chai et/ou Cuvier       Autres lieux (parc, château...) : .....

**35** Vos visites sont-elles payantes ?

- Oui       Non

Si oui indiquez vos tarifs pour la visite dite « classique » (visite/dégustation) :

Type de visite	Tarifs particuliers	Tarifs groupes
Visite type "Classique" (visite/dégustation)		

**36** Vos tarifs sont-ils affichés à l'entrée ?

- Oui       Non

**37** Proposez-vous des tarifs réduits ?

- Oui       Non

Si oui, précisez :

Bénéficiaires	% de remise
Étudiants	
Demandeurs d'emploi	
Séniors	
Enfants	

**38** Quelle est la durée moyenne d'une visite classique?  
 30 minutes       1h       1h30       Plus d'1h30

**39** Proposez-vous les visites en anglais ?  
 Oui       Non

**40** Proposez-vous les visites en d'autres langues étrangères ?  
 Oui       Non

Si oui, précisez : .....

**41** Qui se charge de l'accueil des visiteurs ?  
 Du personnel permanent de l'entreprise spécialement chargé de l'œnotourisme  
 Des intérimaires saisonniers  
 D'autres employés de l'entreprise (non spécialisés)  
 Des stagiaires

**42** Ces personnes ont-elles été formées pour l'accueil et les visites ?  
 Oui       Non

Si oui, préciser les formations suivies (internes comme externes à l'entreprise) :

.....  
.....  
.....

## LA DÉGUSTATION

**43** Proposez-vous des dégustations commentées ?  
 Oui       Non

Durant les dégustations, combien de vins présentez-vous ?.....  
Combien de millésimes différents ? .....

**44** Généralement, où ont lieu les dégustations ?  
 Dans la boutique       Dans un espace dédié       Dans le chai  
 A l'extérieur       Autres : .....

**45** Les dégustations incluent-elles un accompagnement solide (pain, fromage...) ?  
 Oui, systématiquement       Oui, en fonction du type de visite       Non

**46** Proposez-vous aux visiteurs des supports techniques de dégustation ?  
 Oui       Non  
(Guides, tableau des millésimes, plaquettes explicatives...)

**47** Si oui, en disposez-vous en langues étrangères ?

En anglais :       Oui       Non  
En d'autres langues ?       Oui       Non

**48** La mention d'une consommation modérée est-elle affichée ?  
 Oui       Non



## OUTILS NUMERIQUES

**49** Avez-vous un site internet ?

- Oui  Non

**50** Votre site est-il disponible en anglais ?

- Oui  Non

**51** Votre site est-il disponible dans une langues étrangère hors anglais ?

- Oui  Non

**52** Votre site contient-il :

- Un descriptif de vos activités œnotouristiques  Un plan d'accès au site  
 Les horaires d'ouverture/fermeture  Les tarifs des visites  
 Des informations touristiques  Offres promotionnelles ponctuelles  
 Autres : .....

**53** Êtes-vous actif sur les réseaux sociaux ?

- Oui  Non

Si oui, lesquels ?

- Facebook  Twitter  Instagram  
 Pinterest  Tik Tok  LinkedIn  
 Autres: .....

**54** Si oui, qui se charge des publications sur vos réseaux sociaux réseaux sociaux ?

- Chargé de communication  Chargé d'œnotourisme  Stagiaire ou personnel saisonnier  
 Tout le personnel du domaine y participe  
 Autres : .....

**55** Proposez-vous des offres virtuelles / en ligne ?

- Oui  Non

Si oui, précisez le type d'activités :

- Visite virtuelle  Masterclass en ligne  Facebook/ Insta live  
 Webinaires  Métaverse

Merci de détailler :

.....  
.....  
.....

**56** Proposez-vous des réservations en ligne pour les prestations œnotouristiques ?

- Oui  Non

Si oui, avec quelle(s) plateformes de réservations travaillez-vous ?

- Mon propre site  Rue des vigneron  Winalist  
 Booking kit  Winerist  FareHarbor  
 Regiondo  WineTour Booking  WineTourism.com  
 Get Your Guide  Viator  Les Grappes  
 Airbnb  Autres:.....

## DEMARCHES DURABLES

**57** Êtes-vous engagé dans une démarche environnementale à la production ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

Agriculture Biologique AB  Système de Management Environnemental  Terra Vitis  
 Certification AREA HVE  Agriculture Raisonnée  ECOCERT  
 Bureau Véritas  Nature & Progrès  Demeter  
 Biodyvin  Bordeaux Cultivons Demain

Autre(s) : .....

**58** Si oui, en faites-vous la promotion lors de vos visites ?

Oui, systématiquement  Oui, lorsque les visiteurs sont intéressés  Non

**59** Êtes-vous engagé dans une démarche durable en dehors de la production (RSE, lien avec les populations locales,...) ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

**60** Disposez-vous d'un espace d'exposition / animation ?

Oui  Non

Si oui, quel type de manifestations y accueillez-vous ?

Expositions  Concerts  Séminaires

Autres : .....

**61** Disposez-vous d'espaces à louer ?

Oui  Non

Si oui, précisez le nombre de salles : .....

Précisez pour chacune leur superficie : .....

**62** Accueillez-vous des événements spéciaux :

Oui  Non

Si oui, précisez : .....

**63** Disposez-vous de moyens techniques ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

Ecran / écran plasma  Vidéo projecteur  Équipements son et lumières  
 Accès Wifi  Autres, précisez : .....

## LA RESTAURATION

**64** Proposez-vous un service de restauration à la propriété ?

Oui  Non

Si oui, quel(s) type(s) de services de restauration proposez-vous ?

Table d'hôtes  Restaurant  Guinguette  
 Pique-nique  Chef à domicile  Assiettes dégustation  
 Autres, précisez : .....

**65** Disposez-vous d'une licence de restauration ?

Oui  Non

Si oui, laquelle : .....

**66** Quels sont les jours d'ouverture de votre service de restauration en haute saison ?

Semaine (du lundi au vendredi) :  Midi  Soir  Aucun  
 Samedi :  Midi  Soir  Aucun  
 Dimanche :  Midi  Soir  Aucun  
 Jours fériés :  Midi  Soir  Aucun

**67** Quels sont les jours d'ouverture de votre service de restauration hors saison ?

Semaine (du lundi au vendredi) :  Midi  Soir  Aucun  
 Samedi :  Midi  Soir  Aucun  
 Dimanche :  Midi  Soir  Aucun  
 Jours fériés :  Midi  Soir  Aucun

**68** Capacité d'accueil en situation cocktail (debout) : .....

**69** Capacité d'accueil en situation repas (assis) : .....

**70** Proposez-vous des menus différents en fonction des saisons ?

Oui  Non

**71** D'où proviennent vos produits utilisés en cuisine :

Fournisseurs travaillant des produits issus de l'agriculture biologique :  Oui  Non  
Fournisseurs travaillant des produits issus de circuits courts :  Oui  Non  
Potager à la propriété  Oui  Non

**72** Adaptez-vous vos menus en fonction des différents régimes alimentaires ? (Végétariens, Vegan, Sans Gluten, etc.)

Oui  Non

**73** Disposez-vous d'équipements de recyclage des déchets ?

Poubelle de tri sélectif  Composte  Bac tout venant  
 Autre : .....

**74** Avez-vous une démarche anti-gaspillage alimentaire ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

.....  
.....  
.....

## L'HEBERGEMENT

**75** Proposez-vous de l'hébergement à la propriété ?

Oui  Non

Si oui, précisez le type d'hébergement :

Gîte  Chambres d'hôtes  Hôtel  
 Camping  Autres : .....

Nombre de chambres : .....

**76** Possédez-vous un classement ou un label ?  Oui  Non

Si oui, précisez :

.....

**77** Appartenez-vous à une chaîne ou à un réseau ?  Oui  Non

Si oui, précisez :

.....

**78** Quelles sont vos mois d'ouverture à l'année ?

<input type="checkbox"/> Jan	<input type="checkbox"/> Fev	<input type="checkbox"/> Mar	<input type="checkbox"/> Avr	<input type="checkbox"/> Mai	<input type="checkbox"/> Juin	<input type="checkbox"/> Juil	<input type="checkbox"/> Aou	<input type="checkbox"/> Sept	<input type="checkbox"/> Oct	<input type="checkbox"/> Nov	<input type="checkbox"/> Dec
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

## LA BOUTIQUE

**79** Disposez-vous d'une boutique, d'un espace dédié à la vente ?

Oui  Non

Si oui, quels sont les produits proposés à la vente ?

Vos vins  D'autres vins – Précisez : .....  
 Objets liés au vin  Produits régionaux alimentaires  
 Produits régionaux non-alimentaires  
 Autres (*livres, cosmétiques...*) : .....

**80** Quel est le montant moyen dépensé par chaque visiteur dans la boutique ? ..... €

## SUIVI CLIENTÈLE

**81** Proposez-vous à vos visiteurs de donner leur avis ou niveau de satisfaction ?

*(Livre d'or, questionnaire de satisfaction à disposition, sites d'opinion, ...)*

Oui  Non

Précisez : .....

**82** De quelle(s) façon(s) incitez-vous vos visiteurs à commenter leur visite sur des sites d'opinion ou auprès de leur entourage ?

.....  
.....  
.....

**83** A la fin de la visite, demandez-vous les coordonnées de vos visiteurs afin de nourrir votre fichier clients/prospects ?

Oui  Non

**84** Entretenez-vous un contact avec ces visiteurs ?

Oui  Non

Si oui, comment ?

Envoi de photos promotionnelles / Souvenirs

Invitation à des salons / Autres événements

Invitation à de nouvelles visites

Envoi de vos tarifs vin

Envoi de newsletters

Autres, précisez : .....

**85** Avez-vous créé un « Wine Club » ou « Club Privilège » pour vos clients ?

Oui  Non

*(Invitation à des événements, tarifs préférentiels sur les vins et les visites, cours de dégustation, ...)*

Si oui, précisez :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## PROMOTION ET COMMUNICATION

**86** Participez-vous à des journées « Portes Ouvertes » ou « Journées du Patrimoine » organisées dans votre région ou par votre appellation ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**87** Participez-vous à des manifestations de promotion du tourisme à destination du grand public ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**88** Participez-vous à des manifestations professionnelles de tourisme ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**89** Travaillez-vous avec des agences réceptives ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**90** Disposez-vous de plaquettes promotionnelles de vos services oenotouristiques ?

Oui  Non

*(Merci de joindre à votre dossier un exemplaire de votre plaquette)*

**91** Si oui, sont-elles disponibles en langue étrangère ?

Oui  Non

**92** Êtes-vous répertorié dans un/des guide(s) ou brochure(s) à caractère touristique ?

Oui  Non

Si oui, précisez le(s)quel(s) :

Gault et Millau  Guide Vert Michelin  Guide Bleu Hachette  
 Le Petit Futé  Guide du Routard  Guide Rouge Michelin  
 Bordeaux World Heritage  Autres, précisez : .....

**93** Etes-vous répertoriés dans des guides d'organismes spécialisés ?

Oui  Non

Si oui, précisez le(s)quel(s) :

Comité Régional du Tourisme  Bienvenue à la Ferme  Office du Tourisme  
 Gironde Tourisme  Guide d'agences de voyages / Autocaristes  
 Autres, précisez : .....

## DONNÉES ÉCONOMIQUES

**94** Quel était votre chiffre d'affaires **issu de l'œnotourisme** en **2022** ? (Inscrivez une donnée chiffrée)  
 \_\_\_\_\_ €

**95** Comment était réparti ce chiffre d'affaires ? Cochez les cases concernées en indiquant le pourcentage (La somme totale doit atteindre 100%)

Vente de vins	% <input type="checkbox"/>	Facturation de visites/dégustations	% <input type="checkbox"/>	Vente de souvenirs/produits dérivés	% <input type="checkbox"/>
Vente de produits régionaux	% <input type="checkbox"/>	Services liés à la restauration	% <input type="checkbox"/>	Hébergement	% <input type="checkbox"/>
Location d'espaces pour événements	% <input type="checkbox"/>	Activités de bien-être (exemple : sports/spa)	% <input type="checkbox"/>	Autres (précisez) .....	% <input type="checkbox"/>

**96** Combien de personnes (équivalent temps plein) sont employées pour vos activités œnotouristiques ?

- Basse saison : .....
- Haute saison : .....

**97** Dans quels domaines (le cas échéant) avez- vous fait des investissements **en 2022**?

Infrastructures / Bâtiments <input type="checkbox"/>	Amélioration de services <input type="checkbox"/>	Marketing <input type="checkbox"/>
Formation des employés <input type="checkbox"/>	Partenariats stratégiques <input type="checkbox"/>	Événements culturels sur la propriété (en dehors des dégustations de vin) <input type="checkbox"/>
Aucun <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/> Précisez : .....	

## LE CONOURS & VOUS

**98** Avez-vous déjà participé au concours Best Of Wine Tourism ?

- Oui       Non

Si oui, avez-vous déjà été lauréat ?

- Oui       Non

- Dans quelle(s) catégorie(s) ?

.....

- En quelle(s) année(s) ? /\_ \_ \_ / /\_ \_ \_ / /\_ \_ \_ /

# UNE CATEGORIE, UN TALENT

## ARGUMENTAIRE

*Félicitations, vous venez de répondre aux questions générales concernant l'accueil à la propriété !*

*A présent, vous devez exposer avec précision les spécificités et/ou originalités relatives à votre propriété et qui justifient votre choix de catégorie(s).*

Vous pouvez postuler dans **2 catégories maximum**.

Le choix doit être effectué en fonction du type d'accueil et des prestations oenotouristiques proposées à la propriété.

**Soyez attentif au choix de catégorie qui peut s'avérer décisif.**

### Nos conseils :

#### **Conseil N°1 : Angle oenotouristique**

Dans cette partie rédigée, merci de ne pas livrer uniquement une description de vos activités/services mais plutôt un argumentaire sur l'intérêt oenotouristique de vos prestations en rapport avec la catégorie choisie. Un atout que vous valorisez au cours des visites. En pratique, veuillez exposer comment vous parvenez à faire des spécificités relatives à votre propriété un élément clef de vos visites.

Par exemple, si vous concourez dans la catégorie « *Architecture et Paysages* », développez comment vous procédez pour attirer l'attention des visiteurs sur les points d'intérêt architecturaux de votre propriété. De même, si vous avez choisi de vous présenter dans la catégorie « *Valorisation oenotouristique des pratiques environnementales* », décrivez par quel moyen vous parvenez à intéresser votre clientèle à ces questions du développement durable, réchauffement climatique, bonnes pratiques responsables, etc.

#### **Conseil N°2 : Esprit de synthèse**

Merci de rédiger un texte d'une longueur de **250 à 500 mots par catégorie sélectionnée**. N'hésitez pas à vous référer aux questions proposées, elles vous fourniront des pistes pour vous aider à la rédaction de votre argumentaire !

#### **Conseil N°3 : Soin dans la rédaction**

N'oubliez pas que la qualité de l'argumentaire (contenu et rédaction) et de la présentation du dossier de candidature est évaluée au même titre que les informations fournies dans le questionnaire.

#### **Conseil N°4 : Format du document**

Vous pouvez nous faire parvenir votre/vos argumentaire(s) sur un document (Word ou PDF) à part pour davantage de clarté.



## ARCHITECTURE & PAYSAGES



Concerne les sites présentant des caractéristiques architecturales particulières et/ou dont les bâtiments d'exploitation (chais/cuviers,) sont ouverts à la visite.

Peuvent également concourir dans cette catégorie les propriétés situées au cœur de paysages offrant une expérience significative au visiteur. Il peut s'agir ici de parcs, de jardins, d'un environnement paysager remarquable et/ou offrant un point de vue panoramique ou exceptionnel sur le vignoble ou les paysages alentours. Les propriétés offrant l'accès à des bâtiments / espaces ultra modernes (design futuriste ou surprenant...) peuvent également concourir dans cette catégorie. Le patrimoine naturel ou bâti doit être valorisé et promu auprès des visiteurs afin d'en exposer l'histoire et les éléments notables.

*Pistes de réflexion pour la rédaction de l'argumentaire :*

- *Quelles sont les particularités architecturales / naturelles relatives à votre propriété ?*
- *S'agit-il d'un patrimoine intérieur et / ou extérieur ?*
- *Bénéficiez-vous d'un label / classement particulier (« Monument historique »... ) ?*
- *D'un point de vue touristique, comment exploitez-vous le potentiel de votre offre spécifique ?*
- *De quelle(s) façon(s) valorisez-vous ce patrimoine naturel ou bâti auprès de vos visiteurs ?*

Votre argumentaire :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## ART & CULTURE



Concerne les sites disposant de collections particulières d’œuvres (peintures, sculptures, photographies, gravures...) exposées de façon permanente ou temporaire, notamment lors de la saison touristique. Peuvent également concourir les sites proposant régulièrement des événements ponctuels tels que des concerts ou des animations culturelles (danse, théâtre, ateliers de création artistique, ...).

*Dans le cas de prestations temporaires, merci de préciser le nombre d’opérations sur une année, leur durée et leur éventuel renouvellement. Veuillez également joindre une liste exhaustive des programmes proposés et leurs tarifs.*

*Pistes de réflexion pour la rédaction de l’argumentaire :*

- *Quels types d’activités proposez-vous en rapport à cette catégorie ?*
- *Vos manifestations s’inscrivent-elles dans une programmation locale, nationale ou internationale ?*
- *Vos expositions, collections, événements concernent-ils un (des) thème(s) en particulier ?*
- *En quoi l’art et / ou la culture sont-ils au cœur de l’activité oenotouristique de votre domaine ?*
- *Comment faites-vous la promotion de vos événements / activités culturelles auprès de vos visiteurs ?*
- *Comment faites-vous connaître votre offre oenotouristique au public ?*

Votre argumentaire :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## DECOUVERTE ET INNOVATION



Concerne les sites ayant créé des programmes touristiques se démarquant de l'ensemble de l'offre de la filière. Les candidats de cette catégorie doivent proposer une expérience significative, spécifique et originale aux visiteurs (particuliers et groupes) au sein de la propriété.

Les propriétés ayant mis en œuvre un concept marketing inédit ou original (par exemple : production de vin casher, utilisation de drones, programmes spécifiques pour « ados », activités « familles », ...) sont concernées. Les propriétés proposant des ateliers de cuisine permettant

de réaliser des mets en accord avec les vins élaborés sur place peuvent également concourir dans cette catégorie.

*Pistes de réflexion pour la rédaction de l'argumentaire :*

- *A quoi tient votre originalité ?*
- *Quel concept marketing inédit avez-vous mis en place ?*
- *En quoi peut-on qualifier vos programmes / prestations d'initiatives « innovantes » ?*
- *En quoi vos prestations / programmes se démarquent-ils de l'ensemble de l'offre de la filière vitivinicole ?*
- *Quels sont vos atouts et vos différences ?*
- *Qu'apporte votre originalité à l'ensemble de l'offre œnotouristique de la région ?*
- *Comment faites-vous la promotion de vos spécificités auprès de vos visiteurs ?*
- *Comment faites-vous connaître votre offre œnotouristique au public ?*

Votre argumentaire :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## HEBERGEMENT A LA PROPRIETE



Concerne les sites offrant une capacité d’hébergement à la propriété. Il peut s’agir d’un gîte, d’un hôtel, de chambres d’hôtes.... L’offre doit obligatoirement être rattachée à un site de production viticole. Cette offre d’hébergement doit être mise en valeur et expliquée lors de vos visites de la propriété.

*Veillez joindre une liste exhaustive de vos formules et de leurs tarifs.*

*Pistes de réflexion pour la rédaction de l’argumentaire :*

- *Quel sont les atouts de votre service d’hébergement (originalité, ...) ?*
- *Les chambres sont-elles personnalisées ?*
- *Proposez-vous un service de petit déjeuner ou de restauration ?*
- *Votre hébergement est-il ouvert toute l’année ?*
- *Comment faites-vous la promotion de votre service d’hébergement durant les visites de la propriété ?*
- *Comment votre prestation d’hébergement fait-elle référence à votre activité œnoturistiques (brochures disposées dans les chambres, tarifs spéciaux pour les visites, bouteille de vin offerte, ...) ?*
- *Comment faites-vous la promotion de votre hébergement auprès du public ?*

Votre argumentaire :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## RESTAURATION A LA PROPRIETE



Concerne les sites proposant un service de restauration **permanent** au sein de la propriété.

Il peut s'agir d'un restaurant implanté directement sur place ou de formules de restauration prévoyant l'intervention d'un chef. Les offres de visite incluant des paniers pique-nique sont également concernées. La promotion de produits locaux de qualité et les accords mets-vins audacieux peuvent être au cœur de la démarche oenotouristique du service de restauration. La mise en avant du service de restauration et de son intérêt oenotouristique auprès des visiteurs sera évaluée.

*Pistes de réflexion pour la rédaction de l'argumentaire :*

- *Votre service de restauration est-il accessible directement au sein de vos locaux ou dans un lieu / restaurant détaché, attenant à votre propriété ?*
- *De quel type de restauration s'agit-il ? Quelle est son originalité ? Faites-vous la promotion d'un concept de restauration en particulier (produits de saison, approche novatrice des associations mets-vins...) ?*
- *Vos services de restauration sont-ils répertoriés dans un ou plusieurs guide(s) gastronomique(s) ? Le cas échéant, quelles sont les références de votre chef ?*
- *Comment faites-vous la promotion de votre offre « gastronomique » auprès de vos visiteurs ?*
- *Si votre service de restauration est accessible indépendamment de la visite de la propriété, comment encouragez-vous les clients du restaurant à aller visiter le domaine ?*
- *En quoi votre service de restauration contribue-t-il au développement de l'œnotourisme dans votre région ?*

Votre argumentaire :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

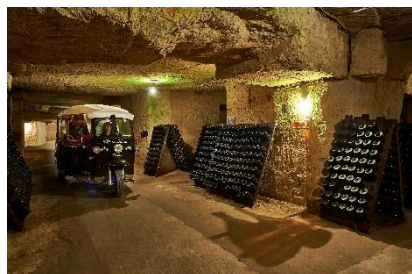
---

---

---

---

## SERVICES OENOTOURISTIQUES A LA PROPRIETE CAPACITE A ORGANISER DES EVENEMENTS



Concerne les propriétés qui proposent un ensemble de services (espace de réunions, colloques, conférences, congrès, événements...) pour les groupes ou la clientèle de tourisme d'affaires.

Les offices de tourisme qui vendent des prestations, les entreprises ou micro-entreprises immatriculées au registre du commerce et qui souhaitent concourir doivent remplir le "dossier de candidature Prestataires".

### *Pistes de réflexion pour la rédaction de l'argumentaire :*

- *Quelles activités proposez-vous précisément ?*
- *Vos prestations sont-elles destinées aux groupes ou aux particuliers ? Prenez-vous en charge la clientèle professionnelle ? (Précisez)*
- *Quelle est votre capacité d'accueil maximum ?*
- *Vos services sont-ils accessibles toute l'année ?*
- *En quoi votre service se démarque-t-il de l'ensemble de l'offre de la filière ?*
- *Comment faites-vous la promotion de vos services auprès de la clientèle ?*
- *Quels sont vos canaux de distribution : plaquettes, promotion Offices de Tourisme ?*
- *Comment mettez-vous en valeur le tourisme viticole local ? Quelle est votre implication dans l'environnement touristique ?*

Votre argumentaire :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## DOSSIER A RENVOYER AU PLUS TARD LE 31 MAI 2023

(Par mail, voie postale, ou sur place à l'accueil de la CCI)

### Adresse:

Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux Gironde  
Secrétariat Best Of Wine Tourism  
17 place de la Bourse – CS61274  
33 076 Bordeaux

Téléphone : 05 56 79 44 40

Email : [bestof@bordeauxgironde.cci.fr](mailto:bestof@bordeauxgironde.cci.fr)

### DOCUMENTS A JOINDRE OBLIGATOIREMENT À VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE

- Fiche d'engagement complétée et signée .....
- Chèque d'inscription au concours de 120€ TTC (100 € HT) .....
- Questionnaire .....
- Argumentaire(s) catégorie(s) .....
- 5 photos de votre propriété en format numérique (de haute qualité) **et une vidéo** .....



*(Format JPEG, minimum 300 dpi ou taille 2048/1360)*

*Inclure des images qui permettront au jury de visualiser le service offert par rapport à la catégorie sélectionnée)*

- Les brochures de promotion de vos services oenotouristiques .....

*Merci de bien vouloir cocher en fonction des documents joints.*

### DOCUMENTS FACULTATIFS

- Documents de promotion .....
- Revue de presse **relative à l'activité oenotouristique** .....
- Autres, à préciser : .....

*Merci de bien vouloir cocher en fonction des documents joints.*